

La Carte

Faites votre choix, demandez les recettes du chef !

Les entrées Ne sortez pas sans les avoir goûtées

- * **Ceufs en Meurette à l'ancienne** (Ceufs pochés, sauce Bourguignonne) 10,50 €
- * **Douzaine d'escargots en coquille** Préparation et mise en coquille maison) 13,15 €
- * **La Demi-douzaine d'escargots en coquille** 7,20 €
- * **Assiette de Jambon Cru** 8,40 €
- * **Feuilleté à l'Epoisses** (Préparation feuilleté, fondu d'oignons, Epoisses) cuisson 15 mn 8,40 €
- * **Gourmandises du Chef** (Rôtie d'Epoisses au pain d'épices sur son lit de salade) 8,05 €

Bien croustillantes à souhait, elles constituent un bon petit plat ou une belle entrée...

- | | Normale | XXL |
|--|---------|---------|
| * Salade Variée (Garniture suivant arrivage) | 7,00 € | 9,40 € |
| * Salade Paysanne (P. de terre, lardons, croûtons, œuf poché) | 7,85 € | 9,75 € |
| * Salade Landaise (P. de terre, gésiers, croûtons) | 8,05 € | 10,40 € |
| * Omelette nature ou composée | 7,30 € | 10,20 € |

Les bons petits plats A découvrir au gré des saisons, vous m'en direz des nouvelles

Tous les plats sont accompagnés de légumes du moment !

- * **Suggestion Plat « La Pomme d'Or »** Détail et Prix sur ardoise
- * **Entrecôte Grillée** (200g mini) 15,70 €
- * **Supplément Sauce Epoisses ou Sauce au vin** 3,20 €
- * **Bavette d'ail au fondu d'échalotes** 13,55 €
- * **Andouillette Grillée au Chablais** (Véritable andouillette de Troyes) cuisson 15 mn 14,30 €
- * **Jambon vendéen Grillé** 9,45 €
- * **Filet de Poisson** suivant arrivage Détail et Prix sur ardoise
- * **Assiette de légumes du jour** 5,40 €
- * **Assiette de Frites** 4,35 €
- * **Salade Verte** 2,95 €



Et Union
Européenne

Le garde – manger du Fromager

- * **Dégustation de Fromages BERTHAUT** 10,20 €
(L'Epoisses d'Epoisses, Affidéléc, Soumaintrain)
- * **L'Epoisses d'Epoisses et son Affidéléc** (2 fromages) 6,30 €
- * **Assiette de Fromages** (3 fromages sans L'Epoisses) 6,20 €
- * **Fromage Blanc de campagne nature** 4,75 €



Voyage vers les douceurs

- * **Crème Brûlée**, avec son zeste d'orange & Bourbon 7,20 €
- * **Ile Flottante** sauce Caramel 5,70 €
- * **Profiteroles** vanille à l'ancienne, chocolat chaud préparation 15 mn 7,20 €
- * **Coupe Colonel** (Sorbet citron, Vodka) 7,60 €
- * **Tarte Tatin** et sa vanille préparation 15 mn 7,65 €
- * **Dessert du jour** (Suivant l'imagination du Chef et au gré du moment) 5,80 €
- * **Glace**, (Différents Sorbets & parfums Glacés) la boule 1,90 €
- * **Supplément Chantilly** 0,35 €

Demandez la carte des glaces

- * **Supplément fourniture double couvert** 1,60 €